

## #003 IGOR'S NEW ZEALAND PALE ALE

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (30.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (30.7%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (12.3%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (9.2%)	70 %	49
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.16 kg (4.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Motueka	10 g	20 min	8 %
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	20 min	2.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6.8 %
Gotowanie	Motueka	10 g	5 min	8 %
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	5 min	2.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech urlandzki	4 g	Gotowanie	15 min